



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞLAMA

2 kaşık zeytinyağı
4 kuzu incik
Tane karabiber
2 defne yaprağı
4 patates
3 kereviz sapı
2 havuç
10 arpacık soğan
6 bardak su
Tuz
Terbiyesi için:
1 kaşık un
1 yumurta sarısı
Yarım bardak su
Yarım limon

Düdüklü tencerenin içinde zeytinyağını ısıttıktan sonra kuzu incikleri içine atıp yüksek ateşte birkaç dakika kavurun. Daha sonra içine suyunu ve defne yapraklarını ilave edin. Yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Etler iyice pişince defne yapraklarını alın ve içine soğanları ekleyin. Ardından havuçları patatesleri ve kereviz sapını iri iri doğrayarak ekleyin. Baharatlarını da attıktan sonra pişene kadar kaynatın. Bir kabın içinde terbiyesi için gerekli malzemeleri et suyu ilave ederek karıştırın. Ilık bir halde olan terbiyeyi haşlamanın içine dökün birkaç dakika daha kaynatın. Dereotu ile servis edebilirsiniz.

